

.....  
SNACKBAR  
AL PRALINATO  
VALENCIA E VANIGLIA



DOSI PER 34

BARRETTE DA 17 CM

## PRALINATO MONTATO VALENCIA CON BACCELLI DI VANIGLIA

Pralinato mandorle Valencia 70% ..... 2 100 g  
Copertura Jivara 40% ..... 750 g  
Baccello di vaniglia **NOROHY** ..... 32 g

**Far sciogliere** la copertura a 45°C, quindi **mescolare** con il pralinato Valencia.

**Aggiungere** il baccello di vaniglia inciso e raschiato.

**Temperare** la massa ottenuta a 24°C.

Lasciar **crystallizzare** a 17°C.

In una ciotola dello sbattitore, **montare** il pralinato.

## BASTONCINI DI MANDORLE CAMELLATI ALLA VANIGLIA

Bastoncini di mandorle cantonesi ..... 220 g  
Zucchero semolato ..... 135 g  
Acqua ..... 75 g  
Baccello di vaniglia **NOROHY** ..... 4 g

**Cuocere** la miscela di zucchero, acqua e vaniglia precedentemente raschiata a 105°C in una casseruola.

**Versare** le mandorle precedentemente tostate nel forno a 160°C.

**Mescolare** e **spalmare** su una teglia quindi far **asciugare** in forno.

## FINITURA

Copertura Caraïbe 66% ..... 2 000 g

**Spennellare** un foglio di carta chitarra di 40 cm × 40 cm con della copertura temperata.

Prima della cristallizzazione del chablon, **depositarvi** due quadri per ganache da 1 cm in modo da ottenere uno spessore totale di 2 cm.

**Montare** il pralinato, **versare** nel quadro e **lisciare**.

Lasciar **crystallizzare**.

**Ritagliare** in strisce di 16,5 cm × 2 cm.

**Temperare** la copertura quindi rivestire le barrette.

Prima della cristallizzazione, **posizionare** su ogni barretta circa 15 g di mandorle alla vaniglia.

**Conservare**.

